

Phần 2. YÊU CẦU VỀ KỸ THUẬT

Chương V. YÊU CẦU VỀ KỸ THUẬT

I. Giới thiệu chung về dự án và gói thầu:

1. Giới thiệu dự án:

- Tên dự toán mua sắm: Cung cấp suất ăn trưa bán trú cho các khối 6, 7, 8, 9 của Trường THCS Đặng Thúc Vịnh năm học 2025-2026.
- Địa điểm: số 1489/1 đường Đặng Thúc Vịnh, ấp 3, xã Đông Thạnh, Thành phố Hồ Chí Minh.
- Chủ đầu tư: Trường THCS Đặng Thúc Vịnh.
- Quy mô của Dự toán: Cung cấp 975 suất ăn chế biến sẵn/01 ngày trong vòng 7 tháng 3 tuần (22 ngày/tháng) từ năm học 2025-2026;
- Yêu cầu về cung cấp hàng hóa (suất ăn) thuộc dự toán mua sắm: Cung cấp suất ăn trưa bán trú cho các khối 6, 7, 8, 9 của Trường THCS Đặng Thúc Vịnh năm học 2025-2026. Suất ăn là phần thức ăn trưa chế biến sẵn bao gồm món cơm, món mặn, món canh, món xào/rau luộc, nước chấm và tráng miệng.
- Thời gian thực hiện gói thầu: 7 tháng 3 tuần (mỗi tháng 22 ngày) thuộc năm học 2025-2026
- Địa điểm thực hiện: Trường THCS Đặng Thúc Vịnh – số 1489/1 đường Đặng Thúc Vịnh, ấp 3, xã Đông Thạnh, Thành phố Hồ Chí Minh.
- Nguồn vốn: Nguồn thu hộ - Chi hộ.
- Thanh toán dựa trên số lượng suất ăn thực tế mà học sinh ăn hàng tháng.

2. Yêu cầu về kỹ thuật

2.1 Đặc tính của hàng hóa (suất ăn)

Chủng loại đặc tính hàng hóa: Suất ăn là phần thức ăn trưa chế biến sẵn bao gồm món cơm, món mặn, món canh, món xào/rau luộc, nước chấm và tráng miệng.

Nguyên liệu chính chế biến suất ăn (Gạo; thịt gia súc; thịt gia cầm; trứng gia cầm; thủy sản, hải sản; rau, củ quả, trái cây; Nước mắm, bột ngọt, đường, tiêu,.....) có nguồn gốc, xuất xứ (thương hiệu) rõ ràng; phiếu kiểm dịch đối với thịt heo, thịt bò, thịt gà, trứng.

2.2 Tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm

Nhà thầu phải có Giấy chứng nhận hệ thống quản lý an toàn thực phẩm hoặc giấy chứng nhận tương đương còn hiệu lực.

2.3 Chất lượng hàng hoá (suất ăn) cung cấp

Nhà thầu phải cam kết cung cấp suất ăn đảm bảo chất lượng, đúng dinh dưỡng, bữa ăn đồng đều, ăn no không thiếu; thức ăn mặn, canh luôn đảm bảo độ nóng không nguội và cam kết phải mua bảo hiểm cho người sử dụng dịch vụ theo quy định của pháp luật

2.4 Yêu cầu liên quan khác:

- Cơ cấu suất ăn chi tiết theo yêu cầu của chủ đầu tư. Trường hợp nhà thầu dự thầu với đơn giá thấp bất thường thì bên mời thầu sẽ yêu cầu giải thích làm rõ về đơn giá dự thầu, nếu giải thích không hợp lý, khả thi về đơn giá dự thầu để đảm bảo chất lượng suất ăn thì E-HSDT của nhà thầu sẽ bị loại.

- Suất ăn được nhà thầu cung cấp là thức ăn đã được chế biến sẵn, được bảo quản và vận chuyển tới địa điểm bàn giao.

- Nhà thầu phải có kế hoạch (nhân lực, vật lực, thời lực, tài lực, cách thức triển khai) tổ chức cung cấp suất ăn cho nhà Trường từ giai đoạn cung ứng nguyên liệu, thực phẩm

chế biến tại Trường, một cách khả thi, phù hợp, đảm bảo chất lượng (khi học sinh sử dụng thức ăn mặn, canh luôn đảm bảo nóng).

- Nhà thầu cung cấp và nhà trường cùng bàn bạc và thống nhất thực đơn vào thứ sáu hàng tuần cho tuần cung ứng liền kề dựa trên khuyến nghị về dinh dưỡng cho học sinh của các cơ quan chức năng có thẩm quyền được hai bên chấp nhận.

- Giờ giao suất ăn: 10 giờ 00 ÷ 10 giờ 30 sáng

- Địa chỉ giao suất ăn: Tại khu vực ăn của Nhà trường

- Có phương án cụ thể dọn dẹp vệ sinh trong khu vực cung cấp suất ăn sau khi bữa ăn kết thúc (bố trí nhân sự, phương tiện, thời gian, cách thức triển khai) để không ảnh hưởng tới mỹ quan, môi trường của nhà trường.

- Biện pháp vận chuyển, phương tiện vận chuyển nguyên liệu, thực phẩm đến nơi chế biến. Biện pháp bảo quản nhằm đảm bảo chất lượng của nguyên liệu, thực phẩm trong quá trình vận chuyển.

- Suất ăn được chế biến theo tiêu chuẩn an toàn vệ sinh thực phẩm hiện hành

- Thực phẩm tươi sống: Ưu tiên sử dụng các nguồn hàng thuộc chuỗi an toàn thực phẩm được Ban an toàn vệ sinh thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh khuyến cáo

- Thực phẩm chế biến sẵn: Chỉ sử dụng các nguồn hàng có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, được đóng gói bao bì phù hợp tiêu chuẩn an toàn thực phẩm, còn thời hạn sử dụng được ghi trên bao bì.

- Khi xảy ra sự cố về ngộ độc thực phẩm, bên cung cấp phải cử người đại diện có mặt ngay lập tức đến nhà trường để giải quyết. Bên cung cấp sẽ chịu trách nhiệm hoàn toàn khi xảy ra ngộ độc thực phẩm và có kết luận chính thức của cơ quan chức năng từ mẫu thức ăn lưu tại hai bên mỗi ngày. Khi đó, bên cung cấp sẽ thanh toán toàn bộ chi phí liên quan cho bệnh nhân ngộ độc thực phẩm.

- Có bản cam kết tất cả nhân sự của nhà thầu khi tới trường làm việc phải tuân thủ theo quy định, nội quy của nhà trường

- Có bản cam kết phải tu sửa lại các hư hỏng như thiết bị, đường, sân trườngdo Nhà thầu trong quá trình vận chuyển, cung cấp suất ăn làm hư hỏng

- Vệ sinh: Bảo đảm an toàn về sinh thực phẩm phù hợp với quy định của cơ quan thẩm quyền tại Việt Nam. Nhà thầu cung cấp các phiếu kiểm nước dùng cho sơ chế và chế biến, bề mặt tiếp xúc (sàn, bàn bếp, khay ăn), tay công nhân.

- Chất dinh dưỡng: Đạt tiêu chuẩn về dinh dưỡng do viện dinh dưỡng quy định, bao gồm các món cơm, món mặn, rau xào, canh. Đảm bảo cho người ăn đủ no, chất và lượng của các phần ăn phải đồng đều cho người ăn. Nhà thầu cung cấp các phiếu kiểm nghiệm cơm, món mặn, rau xào, canh.

- Nhà thầu có Giấy chứng nhận sức khỏe tối thiểu 25 người tham gia gói thầu có thời khám sức khỏe không quá 12 tháng..

- Nhà thầu có phương tiện vận chuyển hàng hóa hoặc đi thuê (tối thiểu 03 chiếc): Kèm Giấy chứng nhận đăng ký xe ô tô và Giấy chứng nhận kiểm định an toàn kỹ thuật và bảo vệ môi trường phương tiện giao thông cơ giới đường bộ còn hiệu lực.

II. Mục 2. Bản vẽ

Không có bản vẽ.

III. Mục 3. Kiểm tra và thử nghiệm

Các kiểm tra và thử nghiệm cần tiến hành gồm có: Theo điều kiện cụ thể của hợp đồng, theo quy định của pháp luật về quản lý chất lượng hàng hóa và nhà thầu chịu tất cả các chi phí này (nếu có).